

Giancarlo Alosa

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Monoporción - Crostata moderna



Monoporción - Crostata moderna

## PREPARACIÓN E INGREDIENTES

### MASA QUEBRADA CLÁSICA DE CACAO

- 1 kg Mantequilla 82%
- 2 kg Azúcar refinado
- 3 kg Harina de poca fuerza
- 250 g **Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional Cód. 4240**
- 120 g Yema
- 400 g Huevos enteros
- 10 g Sal
- Vainilla, limón y naranja rallada

### MASA PARA ROCIAR

- 250 g **Chocolate Nueces Frambuesa Icam Professional Cód. 8568**
- 250 g **Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852**
- 6 g Colorante rojo

### CREMA BÁVARA DE PISTACHO

- 330 g Leche
- 150 g Yemas
- 75 g Azúcar
- 16 g Gelatina
- 80 g Agua
- 230 g **Chocolate Blanco Cristalino Icam Professional Cód. 8026**
- 115 g Pasta de pistacho
- 100 g Nata semimontada

### MOUSSE IDUKKI

- 350 g Nata
- 260 g **Chocolate Negro Idukki 67% Grand Cru Agostoni Cód. 8032**
- 350 g Nata semimontada
- 3 g Gelatina en polvo
- 15 g Agua

### GEL DE FRAMBUESA

- 500 g Pulpa de frambuesa
- 200 g Azúcar
- 20 g Gelatina + 100 g Agua

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Monoporción - Crostata moderna

### SELECCIÓN DE PRODUCTOS

---



#### **Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional**

Sabor puro a intenso cacao.  
De color marrón rojizo muy oscuro.



#### **Chocolate Blanco Cristalino Icam Professional**

Dulzor perceptible con notas de leche, vainilla y  
caramelo.



#### **Chocolate Negro Idukki 67% Grand Cru Agostoni**

Agradable nota ácida inicial, seguida de notas  
amargas y dulces. Ligero regusto a fruta fresca y  
frutos secos, con un matiz floral.



#### **Chocolate Nuances Frambuesa Icam Professional**

Notas claras a frambuesa y típica acidez, seguida  
de agradables matices dulces y de leche. Con  
fruta en polvo.



#### **Manteca de Cacao en gotas Icam Professional**

Manteca de cacao de primera presión, obtenida  
mediante el prensado de cacao de la mejor cali-  
dad y posteriormente desodorizada. Se trata de  
una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada  
en pequeñas gotas.

## PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

---

### MASA QUEBRADA CLÁSICA DE CACAO

Amalgamar en la amasadora de brazos la mantequilla y el azúcar, luego añadir los huevos, la sal y los aromas. Por último, la harina y el cacao. Cubrir la masa y dejar reposar en el frigorífico durante al menos 8 horas. Después, extender y hacer la base de las crostatas.

### CREMA BÁVARA DE PISTACHO

Preparar una crema inglesa con los primeros tres ingredientes. Después, añadir la gelatina ya hidratada y verter en el chocolate junto con la pasta de pistacho. Emulsionar y enfriar a 30 °C. Suavizar con la nata.

### MOUSSE IDUKKI

Preparar una ganache con una primera parte de nata fresca, hervir la nata y verterla en el chocolate y en la gelatina anteriormente ablandada en agua. Mezclar bien, dejar enfriar y, cuando alcance los 30 °C, mezclar con un poco de nata fresca semimontada.

### GEL DE FRAMBUESA

Calentar la mitad de la pulpa con el azúcar y derretir la gelatina alimentaria rehidratada. Después, agregar a la pulpa de fruta restante y la pasta. Colocar, abatir y desmoldar.

### MASA PARA ROCIAR

Templar la manteca de cacao y el chocolate de frambuesa, añadir el color y emulsionar.

### MONTAJE

Cuando se enfríe la base de la crostata, colar la crema bávara de pistacho y dejar enfriar. Colocar la mousse de chocolate con gel de frambuesa en el centro y untar una capa fina de color rojo. Apoyar sobre la crema bávara y decorar.